

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 9 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS DEL CURSO

- Concienciar a los manipuladores de alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los mismos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

## CONTENIDOS

### Unidad Formativa 1: Principios generales

- Concepto de seguridad alimentaria y cadena alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica.
- Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos: temperatura, tiempo, actividad de agua, pH, etc.

### Unidad Formativa 2: Enfermedades de transmisión alimentaria

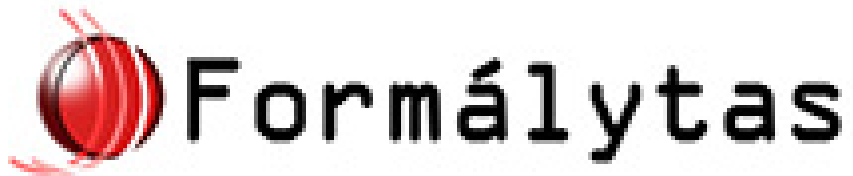
- Concepto de Toxiinfección alimentaria.
- Principales microorganismos implicados. Prevención.
- Alimentos de mayor riesgo.

### Unidad Formativa 3. Higiene Personal

- El hombre como fuente de contaminación
- Normas de higiene durante la manipulación de alimentos.

### Unidad Formativa 4. Limpieza, desinfección y control de plagas

- Condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa vigente.
- Limpieza y desinfección.
- Lucha contra plagas (desinsectación y desratización).
- Eliminación de residuos



Unidad Formativa 5. Autocontrol y APPCC

- Autocontrol: Aspectos generales de los sistemas.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.)
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).